

PLANETA



Planeta La Segreta Rosso es un vino tinto coupage de las variedades **Nero d'Avola, Merlot, Syrah** y **Cabernet Franc**, elaborado por la bodega **Planeta**, en **Menfi, Sicilia**.

Planeta La Segreta Rosso, que toma su nombre de los bosques que rodean a los viñedos, es un vino joven y fresco que se elabora a partir de la uva **Nero d'Avola**, variedad insignia del vino siciliano. Ésta y el resto de variedades que lo componen provienen de los viñedos **Dispensa, Buonivini, Maroccoli**, y **Gurra** cuyas parcelas se ubican entre los 75 y los 415 metros a nivel del mar y se componen por una variedad de suelos donde destacan las piedras calizas y las arcillas.

Después de la vendimia, las uvas con las que se elabora **Planeta La Segreta Rosso** se prensan y maceran con sus pieles durante aproximadamente dos semanas, a 25°C de temperatura; posteriormente el mosto se descuba y trasiega para acabar la fermentación de la manera más limpia posible. Por último, el vino resultante se redondea con una crianza en depósitos de acero inoxidable donde permanece hasta ser embotellado.

La familia **Planeta** ha hecho una intensa labor para mejorar y proyectar la reputación de los vinos sicilianos. En la actualidad, es el principal elaborador de vinos en **Sicilia**. Posee viñedos en diferentes ubicaciones dentro de la isla para cultivar variedades autóctonas y foráneas de acuerdo al terroir que mejor les permita expresar sus cualidades varietales.

La Segreta Rosso

Alcohol: 13.0 %

Elaboración: Uva despalillada y estrujada. Maceración en tinto durante 10-14 días en tanques de acero inoxidable.

Nota de cata: Rojo rubí con reflejos púrpura claro. Explosivos aromas de cacao, tabaco y fruta fresca. Aparecen recuerdos de moras, ciruelas y notas balsámicas ligeramente mentoladas. Taninos maduros, bien equilibrados y libres de astringencia, con una fresca estructura alcohólica.

***Contiene Sulfitos**